

PÃO DE QUEIJO COM INHAME ACRESCIDO DE FARINHA DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

Aline Scopel¹, Gabriela Silva Rodrigues², Ianamara Santorum³, Izabel Georgia
Rozetti⁴, Daniela Miotto Bernardi⁵

¹Acadêmica de Nutrição, Centro universitário Assis Gurgacz– Paraná,
aline_scopel_@hotmail.com

²Acadêmica de Nutrição, Centro universitário Assis Gurgacz– Paraná,
gabir98@hotmail.com

³Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz,– Paraná,
ianamara_santorum@hotmail.com

⁴Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz– Paraná,
izarozetti@hotmail.com

⁵Nutricionista, Doutora em Alimentos e Nutrição. Docente do Centro Universitário
Assis Gurgacz – Paraná, dani_miotto@yahoo.com.br

RESUMO

Introdução: Receita típica do estado de Minas Gerais, o pão de queijo consiste basicamente em uma massa acrescida de polvilho, ovos, sal, óleo e queijo. A proteína texturizada de soja é o grão de soja que, após limpo e selecionado, sua polpa é transformada em farelo desengordurado de soja, que depois de moído e texturizado origina-se o flocos. **Objetivo:** Desenvolver e avaliar sensorialmente um pão de queijo com inhame, acrescido de farinha de proteína de soja a fim de avaliar sua qualidade, bem como características sensoriais. **Materiais e métodos:** Para o desenvolvimento do mesmo, foram utilizados 400 g de polvilho doce, 600g polvilho azedo, 150g queijo parmesão ralado, 400g de purê de inhame sendo essa mistura a base inicial da receita, a qual foi dividida em três formulações, onde PQI1 manteve-se original, PQI10 foi acrescido de 10% de farinha de proteína texturizada de soja, PQI20 foi acrescido de 20% de farinha de proteína texturizada de soja. Para a moagem da proteína texturizada de soja foi utilizado um triturador, transformando a mesma em farinha. Foi avaliada por meio do cálculo nutricional (carboidrato, proteína, lipídeos sódios, fibra alimentar, valor energético). Também foi realizada análise sensorial sendo utilizada uma escala hedônica estruturada de nove pontos (aparência, aceitação global, aroma, sabor e a textura) e uma escala estruturada de 5 pontos para intenção de compra. Os dados foram avaliados estatisticamente utilizando ANOVA e Tukey. **Resultados:** A análise sensorial do produto, revelou que as amostras diferiram estatisticamente os quesitos aparência, aceitação global e aroma, observou-se que a amostra que continha 20% de farinha de proteína texturizada de soja obteve melhor aceitação entre as demais, sendo a amostra com 10% a menos aceita pelos provadores. Para aceitação global as médias de aceitabilidade foram 6,50±1,98 (PQI1), 5,43±1,22 (PQI10), 6,70±1,56 (PQI20), aparência foram 6,67±1,56 (PQI1), 6,30±1,51 (PQI10), 7,30±1,34 (PQI20), aroma foram 6,83±1,49 (PQI1), 5,50±1,76 (PQI10), 6,30±1,68 (PQI20), sabor foram 6,67±1,77 (PQI1), 5,24±1,99 (PQI10), 6,40±1,90 (PQI20), e textura 6,67±1,77 (PQI1), 4,30±2,32 (PQI10), 7,03±1,61 (PQI20). Em relação à composição nutricional, verificou-se para as amostras PQI1, PQI10,

PQI20 respectivamente, o teor de proteína (3,96%, 8,96%, 30,63%), quantidade de lipídeos (3,22% para as três amostras), carboidrato (61,57%, 64,64%, 67,72%), fibra (0,4%). **Conclusão:** Concluiu-se que o produto inovador em si possui alto teor nutritivo bem como protéico, e conseguiu uma boa aceitação dos provadores.

Palavras-chave: Inhame; Soja; Proteína